

JOSEF WEGER

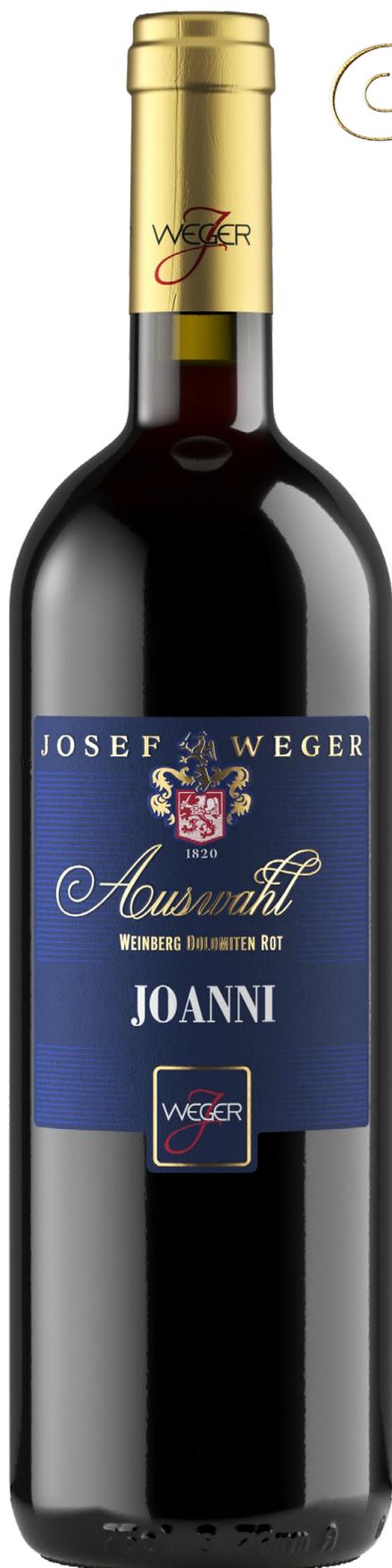


1820

Auswahl

WEINBERG DOLOMITEN ROT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

JOANNI



VITIGNO:

Merlot, Cabernet franc e Lagrein

ZONA:

Le uve provengono da due zone differenti: il merlot ed il cabernet da Cornaiano, Oltradige a 435mt. s.l.m. con terreno morenico, di riporto glaciale, ghiaioso e argilloso ed il lagrein da Bolzano e la valle dell'Adige con terreno alluvionale-sabbiosa

COLTIVAZIONE:

Guyot (spalliera) selezione meticolosa delle uve

RESA: 65 q.li/ettaro

VINIFICAZIONE:

La fermentazione delle uve avviene distintamente in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, ove la follatura delle vinacce avviene in maniera soffice ogni giorno fino a fine fermentazione per ca 10 giorni, garantendo un'ottimale estrazione del colore e dei tannini. Dopo il processo della mullolattica il vino matura in barriques di legno di rovere francese da 225 ltr. Dopo l'assemblaggio dei vini segue un successivo periodo di sei mesi in serbatoi di acciaio. Dopo l'imbottigliamento segue un affinamento di 8 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita

CARATTERISTICHE:

COLORE:

Rosso granato

AROMA:

Molto fruttato con note di frutti di bosco, vaniglia e amarena

SAPORE:

Corposo, pieno, fruttato ma anche vellutato

ABBINAMENTI:

Con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

